

BECKUSTATOR - *Yves Beck - Mai 2020*

88-89/100

Rouge grenat aux reflets violets. Roc de Candale se révèle lentement au travers de notes de cerises et d'épices. Caractère friand et racé en bouche. La fraîcheur est assurée par la structure qui confère de la tension et du pep. Un vin que l'on pourra déjà apprécier dans sa jeunesse. 2022-2029

VERTDEVIN MAGAZINE - *Jonathan Choukroun Chicheportiche - Juin 2020*

15.5+/20 91/100

Le nez est fruité et offre une petite puissance et une fine concentration. On y retrouve des notes de mûre mûre, de cassis mûr et plus légèrement de fraise des bois associées à de petites touches de petits fruits bleus écrasés ainsi qu'à des pointes fines de réglisse, de poivre noir, de cardamome, d'épices et de violette. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une bonne définition, de la gourmandise, une trame acidulée/juteuse, de la jutosité, de la précision et de la tension. En bouche ce vin exprime des notes de mûre charnue/juteuse, de cassis charnu/juteux, de fraise des bois associées à de petites touches de prune juteuse ainsi qu'à des pointes de violette, de cacao et de muscade. Un fin côté acidulée sur la fin de bouche qui apporte de la gourmandise/sapidité.

DECANTER - *Jane Anson - Juin 2020*

91/100

Higher acidity than its sibling estate Château de Candale, this is good quality with notable spice alongside the brambly black fruits - easy to recommend. Consultant Stéphane Derenoncourt at this estate on clay-silt soils.

Drinking Window 2023 - 2036

